





CHARCOAL GRILL OWNER'S GUIDE

Do not discard. This contains important product dangers, warnings, and cautions.

ASADOR DE CARBÓN GUÍA DEL PROPIETARIO

No desechar. Contiene importantes avisos de peligros, advertencias y precauciones respecto al producto.

GRILL A CHARBON DE BOIS MODE D'EMPLOI

Ne pas jeter. Contient des précautions de sécurité avec le produit, des mises en garde et des avertissements.









EL NO ACATAR ESTAS INDICACIONES DE PELIGRO, ADVERTENCIA Y PRECAUCIÓN PODRÍA CAUSAR SERIAS LESIONES CORPORALES O LA MUERTE, O FUEGO O EXPLOSIÓN RESULTANDO EN DAÑOS A LA PROPIEDAD.

GARANTÍA

Weber-Stephen Products LLC, (Weber) mediante la presente garantiza al COMPRADOR ORIGINAL de esta barbacoa de carbón Weber® que la misma estará libre de defectos tanto en los materiales como en su fabricación desde su fecha de compra y según lo siguiente:

Rejillas de cocción/de carbón .... **2 años**

Asas de nilón .... **10 años**

Sistema de limpieza One-Touch™— aspas aluminizadas/partes estañadas .... **5 años**

Sistema de limpieza One-Touch™— acero inoxidable .... **10 años**

Partes termoplásticas/termofijas .... **10 años excluyendo la decoloración**

Contra la herrumbre y la quemadura que atraviese la lámina del tazón o la tapa .... **10 años**

Todas las demás partes .... **2 años**

cuando se ensambla y opera de acuerdo a las instrucciones impresas que la acompañan. Weber pudiese requerir prueba razonable de la fecha de compra. POR LO TANTO, DEBERÁ GUARDAR SU RECIBO O FACTURA DE VENTA.

Esta garantía limitada está limitada a la reparación o reemplazo de piezas que resultasen defectuosas bajo uso y servicio normal y las cuales al examinarse indiquen, a plena satisfacción de Weber, que efectivamente son piezas defectuosas. Antes de devolver cualquier parte, contacte al Representante de Atención al Cliente en su área, cuya información de contacto la encontrará en nuestro sitio web. Si Weber confirma el defecto y aprueba el reclamo, ésta elegirá reparar o reemplazar tal pieza sin cargo alguno. Si usted tiene que retornarnos las partes defectuosas, los gastos de transporte deben ser prepagados. Weber retornará las partes al comprador con transporte o franqueo prepagado.

Esta Garantía Limitada no cubre ninguna falla o problema de operación a causa de accidentes, abuso, mal uso, alteración, uso en aplicaciones indebidas, vandalismo, instalación inapropiada o mantenimiento o servicio inapropiados, o por no llevar a cabo el mantenimiento normal y rutinario.

Esta Garantía Limitada no cubre el deterioro o daños a causa de condiciones de tiempo inclemente tales como granizo, huracanes, terremotos o tornados ni tampoco la decoloración por exposición a sustancias químicas bien sea por contacto directo o por que las mismas contenidas en la atmósfera.

No existe ninguna otra garantía expresa que no sean las las acá indicadas y cualesquier garantías implícitas de comerciabilidad y aptitud de uso están limitadas en duración al tiempo de cobertura de esta expresa Garantía Limitada por escrito. Algunas regiones no permiten limitación alguna en el tiempo que una garantía implícita pueda durar, por lo que esta limitación pudiera no aplicarle a usted.

Weber no se hace responsable de cualesquier daños especiales, indirectos o emergentes. Algunas regiones no permiten la exclusión o limitación de daños incidentales o emergentes, por lo que esta limitación o exclusión pudieran no aplicarle a usted.

Weber no autoriza a persona o empresa alguna a asumir en su nombre ninguna obligación o responsabilidad en relación con la venta, instalación, uso, retiro, devolución o reemplazo de sus equipos, y ninguna tal representación será vinculante para Weber.

Esta Garantía aplica solo a aquellos productos vendidos al por menor.

Visite www.weber.com®, seleccione su país de origen y registre su barbacoa hoy.

- ⚠ **Los SÍMBOLOS DE SEGURIDAD (⚠)** lo alertarán de alguna importante información de **SEGURIDAD**.
- ⚠ Las señales de **PELIGRO, ADVERTENCIA** o **PRECAUCIÓN** serán utilizadas con el ⚠ **SÍMBOLO DE SEGURIDAD**.
- ⚠ **PELIGRO** identificará el riesgo más grave.
- ⚠ Lea toda la información de seguridad contenida en esta Guía del Propietario antes de poner a funcionar la barbacoa.

PELIGRO

- ⚠ El hacer caso omiso de los avisos de Peligros, Advertencias y Precauciones contenidos en este Manual del Propietario pudiera resultar en lesiones corporales serias o la muerte, o en un fuego o explosión que cause daños a la propiedad.





⚠ ¡No la utilice dentro de la casa! Esta barbacoa debe usarse solamente al aire libre. Si se utiliza dentro de la casa, se acumularán humos que causarán lesiones corporales graves o la muerte.

⚠ Use esta barbacoa sólo al aire libre en una zona bien ventilada. No la use en un garaje, edificio, pasadizo techado o en cualquier otra área cerrada.

⚠ No use esta barbacoa debajo de ningún techo o voladizo combustible.

⚠ El ensamblaje incorrecto puede ser peligroso. Por favor siga las instrucciones de ensamblaje en este manual. No use esta barbacoa a menos que todas sus partes estén debidamente colocadas en su sitio. Antes de encender la barbacoa, asegúrese de que el recolector de cenizas esté correctamente fijado a las patas debajo del tazón de la barbacoa o que, en su defecto, el recolector de cenizas de alta capacidad esté en su sitio.

⚠ No agregue líquido encendedor de carbón vegetal o carbón vegetal impregnado con el mismo a carbón vegetal caliente o tibio. Después de usarlo, tape la botella del líquido encendedor y colóquela a una distancia segura de la barbacoa.

⚠ No utilice gasolina, alcohol u otro fluido altamente volátil para encender el carbón vegetal. Si va a utilizar fluido encendedor de carbón vegetal, retire antes de encender el carbón cualquier fluido que haya drenado a través de los respiraderos en el fondo.

⚠ Usted debe proceder con razonable cuidado cuando opere su barbacoa. Estará caliente mientras se esté cocinando y nunca deberá dejarse desatendida mientras esté en uso.

⚠ No deje a bebés, niños o mascotas desatendidos cerca de una barbacoa caliente.

⚠ No trate de mover una barbacoa caliente. Permita que la barbacoa se enfríe antes de moverla.

⚠ No utilice esta barbacoa a una distancia menor de cinco pies (150 cm) de cualquier material combustible. Ejemplos de materiales combustibles, sin ser una lista exhaustiva, son las terrazas, patios o porches de madera o de madera tratada.

⚠ No retire las cenizas hasta tanto el carbón vegetal se haya quemado del todo y esté completamente apagado y la barbacoa esté fría.

⚠ Siempre coloque el carbón en las canastas Char-Baskets™ o sobre la rejilla inferior (para el carbón). No coloque el carbón directamente en el fondo del tazón.

⚠ No use vestimenta con mangas largas sueltas mientras encienda o utilice la barbacoa.

⚠ No utilice la barbacoa cuando haga vientos fuertes.

ADVERTENCIA

⚠ Mantenga en todo momento a la barbacoa sobre una superficie segura y a nivel, y alejada de materiales combustibles.

⚠ No sobrecargue ni se apoye sobre el extremo de la mesa (modelos Performer® Silver and Original).

⚠ Retire la tapa de la barbacoa al encenderla y hacer que el carbón vegetal agarre fuego.

⚠ Nunca toque las rejillas de cocción o del carbón vegetal, las cenizas, el carbón vegetal o la barbacoa para ver si están calientes.

⚠ No utilice agua para controlar las llamaradas o apagar el carbón vegetal, puesto que podría dañar el acabado de porcelana. Cierre ligeramente los respiraderos (reguladores de aire) y coloque la tapa sobre el tazón.





⚠ Apague los carbones al terminar de cocinar. Cierre todos los los respiraderos (reguladores de aire) después de colocar la tapa sobre el tazón.

⚠ Deben llevarse puestos guantes para barbacoas mientras se esté cocinando, ajustando los respiraderos (reguladores de aire), agregando carbón, y manipulando el termómetro o la tapa.

⚠ Utilice los utensilios correctos para preparar barbacoas, con mangos largos y resistentes al calor.

⚠ Algunos modelos podrían incluir la opción Tuck-Away™ para sostener la tapa. El sostenedor de tapas Tuck-Away™ es utilizado para almacenar la tapa mientras se revisa o se le da la vuelta a la comida. No utilice el sostenedor de tapas Tuck-Away™ como un asa para levantar o mover la barbacoa. Para aquellos modelos sin la opción Tuck-Away™, utilice el gancho en la parte interna de la tapa para colgarla del lado del tazón de la barbacoa. No coloque una tapa caliente sobre alfombras o césped. No cuelgue la tapa sobre el asa del tazón.

⚠ Nunca bote carbones calientes donde podrían pisarse o representar un riesgo de fuego. Nunca bote cenizas o carbones antes de que estén totalmente apagados. No almacene la barbacoa hasta que las cenizas y los carbones estén totalmente extinguidos.

⚠ Mantenga la zona donde se cocina libre de vapores y líquidos inflamables tales como gasolina, alcohol, etc. y de materiales combustibles.

⚠ Manipule y almacene con cuidado los encendedores eléctricos.

⚠ Mantenga los cables y cordones eléctricos alejados de las superficies calientes de la barbacoa y alejados de zonas de alto tráfico.

⚠ El uso de alcohol o de drogas, recetadas o no, puede afectar la capacidad del comprador para ensamblar correctamente este aparato u operarlo de manera segura.

⚠ Esta barbacoa Weber® no ha sido diseñada para instalarse en o sobre vehículos o botes recreativos.

⚠ Esta barbacoa Weber® no está diseñada para usarse ni jamás deberá usarse como un calentador.

⚠ Los subproductos de la combustión producidos al usar este producto contienen sustancias químicas que son conocidas por el Estado de California como causantes de cáncer, defectos de nacimiento y otros daños reproductivos.

PRECAUCIÓN

⚠ El recubrir el tazón con papel de aluminio obstruirá el flujo de aire. En vez, utilice una bandeja de goteo para recolectar los pringues de la carne al cocinar con el método indirecto.

⚠ El usar objetos afilados para limpiar la rejilla de cocción o retirar las cenizas dañará el acabado.

⚠ Los cepillos para parrillas se deben revisar con regularidad para asegurarse de que no tengan cerdas sueltas ni excesivo desgaste. Reemplace el cepillo si se consiguen cerdas sueltas en las parrillas de cocción o en el cepillo en sí. Weber recomienda comprar un nuevo cepillo de acero inoxidable para parrillas al inicio de cada primavera.

⚠ El utilizar limpiadores abrasivos sobre las rejillas de cocción o la barbacoa en sí dañará el acabado.

⚠ La barbacoa deberá limpiarse a fondo regularmente.







PARA ENCENDER UN ASADOR DE CARBÓN

- Antes de encender el fuego, quite la tapa y abra todos los orificios de ventilación NOTA: Para que haya un flujo de aire adecuado, retire, si es que las hay, las cenizas acumuladas al fondo del asador (sólo después de que se hayan apagado las brasas por completo). El carbón necesita recibir oxígeno para su combustión. Asegúrese de que ningún objeto bloqueé los orificios de ventilación.
- Apile las briquetas formando una pirámide, o bien apile el carbón en un encendedor tipo chimenea Weber® Rapidfire®.
- Coloque cubos encendedores (no son tóxicos, y son inodoros e insípidos), o papel periódico bajo la pila de briquetas y enciéndalo. NOTA: Debido a que pensamos que las opciones descritas anteriormente son más útiles, no hemos incluido las instrucciones para utilizar el líquido encendedor. El líquido de encendido es menos limpio y puede impregnar los alimentos con un sabor químico a menos que se queme por completo. En caso de que decida utilizar el líquido encendedor, siga las instrucciones del fabricante y no añada NUNCA líquido encendedor a un fuego encendido.
- Cuando el carbón aparezca recubierto con una ligera capa de ceniza (generalmente a los 30 minutos), recoloque el carbón con unas pinzas largas según el método de cocción que vaya a utilizar.
- Para aromatizar el humo, puede agregar virutas o trozos de madera (sumergidos en agua durante un mínimo de 30 minutos y escurridos), o bien hierbas aromáticas humedecidas como romero, tomillo u hojas de laurel. Coloque la madera húmeda o las hierbas directamente sobre el carbón antes de empezar a cocinar.





PASOS SENCILLOS PARA COCINAR EN EL ASADOR

Tenga en cuenta las siguientes sugerencias y no se equivocará. Ni se le arruinará la cena.

- ¿Método de cocción directa, indirecta o ambos? Lea la receta y busque las instrucciones para la utilización del asador. Existen dos métodos para cocinar en el asador Weber®: Directo e Indirecto. Para obtener instrucciones concretas, consulte las páginas siguientes.
- No intente ahorrar tiempo colocando los alimentos en el asador que aún no está listo. Deje que se queme el carbón hasta que tenga una ligera capa de ceniza gris (mantenga los orificios de ventilación abiertos para que no se apague el fuego).
- Si pone una ligera capa de aceite sobre la comida, ésta se tostará de forma uniforme y evitará que se pegue a la parrilla. Aplique una capa de aceite de oliva con una brocha o un atomizador en los alimentos, no en la parrilla de cocción.
- Asegúrese de que la comida tenga suficiente lugar en el asador estando este con la tapa cerrada. Como mínimo, debe haber un espacio de 1" entre los alimentos y la tapa.
- Mueva la espátula y utilice las pinzas, pero olvídese del tenedor. Es probable que haya visto que algunas personas pinchan la carne con él, e incluso usted mismo. Si es así, deje de hacerlo. Ello favorece la pérdida del jugo y el sabor haciendo que la comida quede menos jugosa.
- Si necesita retirar la tapa mientras está cocinando, levántela hacia un lado y no hacia arriba. Si levanta la tapa hacia arriba, podría crearse un efecto de succión y hacer que cayese ceniza en los alimentos.
- A menos que en la receta se especifique otra cosa, volteé los alimentos sólo una vez.
- Intente resistir el impulso de abrir la tapa cada dos minutos para comprobar el estado de la comida. Cada vez que levanta la tapa, se escapa el calor, lo que significa que tardará más tiempo en llevar la comida a la mesa.
- Si cocina con la tapa cerrada, controlará la aparición de flamazos, reducirá el tiempo de cocción y obtendrá mejores resultados.
- No presione la espátula sobre los alimentos como se tiende hacer con las hamburguesas. Esto hace que pierda todo el sabor.

CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA LA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

- No descongele carne, pescado ni aves a temperatura ambiente ni sobre el mostrador de la cocina. Descongele los alimentos en el refrigerador.
- Lávese bien las manos con agua caliente y jabón antes de comenzar a preparar cualquier platillo y después de haber tocado carnes, aves o pescados frescos.
- No coloque nunca alimentos cocinados en el mismo recipiente en la que haya colocado alimentos crudos.
- Lave con agua y jabón todos los recipientes y utensilios de cocina que hayan estado en contacto con carnes o pescados crudos y enjuáguelos.







USO DE RECETAS WEBER

- Todas las recetas contenidas en este libro están consideradas para una temperatura ambiente de 70°F/21°C y condiciones de poco viento. Por lo tanto, si está cocinando en un día frío o ventoso, o bien en altitudes elevadas, tal vez tendrá que aumentar el tiempo de cocción.
- Los tiempos de cocción que se incluyen en este libro deberán entenderse sólo como tiempos aproximados, y no exactos, puesto que dependerán en gran medida del tamaño y del grosor de los alimentos.

MANTENIMIENTO SENCILLO DEL ASADOR

Para prolongar la vida útil de su asador Weber®, límpielo profundamente una vez al año.

PARA ELLO, DEBE SEGUIR ESTE SENCILLO PROCEDIMIENTO:

- Asegúrese de que el asador se ha enfriado y de que el carbón esté completamente apagado.
- Retire la parrilla de cocción y la del carbón.
- Quite las cenizas.
- Limpie el asador con un detergente suave y agua. Enjuáguelo con agua limpia y séquelo por completo.
- No es necesario lavar la parrilla de cocción después de cada uso. Simplemente deberá quitar los restos enganchados con un cepillo de cerdas para barabacoas o papel de aluminio arrugado y, a continuación, limpiar la superficie con papel de cocina.





MÉTODO DIRECTO

El método directo indica que los alimentos se cocinan directamente sobre los carbones preparados. Para obtener una cocción uniforme, deberá dar la vuelta una vez a los alimentos cuando haya transcurrido la mitad del tiempo de cocción. Utilice el método directo para alimentos que necesiten menos de 25 minutos de cocción: bisteces, chuletas, brochetas, verduras y similares.

1. Abra todos los orificios de ventilación.
2. Apile la cantidad de briquetas de carbón recomendada en el centro de la parrilla (consulte el cuadro gráfico que aparece abajo).
3. Encienda las briquetas de carbón. No ponga la tapa hasta que las briquetas tengan una ligera capa de ceniza gris, transcurridos 30 minutos aproximadamente.
4. Distribuya de forma uniforme las briquetas preparadas en la parrilla del carbón.
5. Coloque la parrilla sobre el carbón.
6. Coloque los alimentos sobre la parrilla del asador.
7. Cierre la tapa del asador. Para obtener información sobre los tiempos de cocción recomendados, consulte la receta.

GUÍA DE BRIQUETAS DE CARBÓN VEGETAL UTILIZANDO EL MÉTODO DIRECTO

Diámetro del Asador	Número de Briquetas Necesario
Go-Anywhere®	16
Smokey Joe® 14.5" (37 cm)	30
Jumbo Joe® 18.5" (47 cm)	40
Kettles 18.5" (47 cm)	40
Kettles 22.5" (57 cm)	50
Kettles 26.75" (67 cm)	80
Performer® 22.5" (57 cm)	50
Ranch® 37.5" (95 cm)	150







MÉTODO INDIRECTO

Utilice el método indirecto para alimentos que necesiten un tiempo de cocción de 25 minutos o más, o para aquellos alimentos que se secan demasiado o se queman si se ponen directamente sobre las llamas. Como por ejemplo los asados (roasts), aves con hueso, pescados enteros, o filetes de pescado. Para cocinar según el método indirecto, las briquetas de carbón preparado se colocan a los costados de los alimentos. El calor sube, se refleja en la tapa y en las superficies de la parrilla, y circula para cocinar lentamente los alimentos de forma uniforme. No hay necesidad de darles la vuelta.

NOTA: En el caso de carnes que requieran más de una hora de cocción, se deben añadir briquetas adicionales a cada lado como se indica en el cuadro gráfico.

1. Abra todos los orificios de ventilación.
2. Coloque la cantidad de briquetas de carbón recomendadas a cada lado de la parrilla (consulte el cuadro gráfico que aparece abajo). Deje espacio suficiente para colocar una bandeja entre los trozos de carbón.
3. Encienda las briquetas de carbón. No ponga la tapa hasta que el carbón tenga una ligera capa de ceniza gris, aproximadamente 30 minutos.
4. Coloque una bandeja colectora entre los trozos de carbón en el centro de la parrilla.
5. Coloque la parrilla de cocción sobre el carbón.
6. Coloque los alimentos en la parrilla de cocción directamente sobre la bandeja colectora.
7. Cierre la tapa del asador. Para obtener información sobre los tiempos de cocción recomendados, consulte la receta.

GUÍA DE BRIQUETAS DE CARBÓN VEGETAL UTILIZANDO EL MÉTODO INDIRECTO

Diámetro del Asador	Número de Briquetas Estándar durante la Primera Hora	Número de Briquetas Estándar a Agregar Después de Cada Hora
Go-Anywhere®	8 por cada lado	2 por cada lado
Smokey Joe® 14.5" (37 cm)	9 por cada lado	6 por cada lado
Jumbo Joe® 18.5" (47 cm)	20 por cada lado	7 por cada lado
Kettles 18.5" (47 cm)	20 por cada lado	7 por cada lado
Kettles 22.5" (57 cm)	25 por cada lado	8 por cada lado
Kettles 26.75" (67 cm)	40 por cada lado	9 por cada lado
Performer® 22.5" (57 cm)	25 por cada lado	8 por cada lado
Ranch® 37.5" (95 cm)	75 por cada lado	22 por cada lado





GUÍA PARA ASAR

ES

Los siguientes cortes, grosores, pesos y tiempos de cocción sólo son indicativos y, en ningún caso, reglas fijas e inalterables. Los tiempos de cocción dependen de la altura sobre el nivel de mar, el viento, la temperatura exterior y el grado de cocción deseado. Dos reglas fundamentales: Para bisteces, chuletas, filetes de pescado, piezas de ave sin hueso y verduras se ha de utilizar el Método Directo según el esquema o según el punto de cocción deseado, dándole la vuelta a los alimentos a mitad del tiempo de cocción. Para asados (roasts), aves enteras, trozos de aves con hueso, pescados enteros, cortes gruesos de carnes etc. se debe usar el Método Indirecto durante el tiempo indicado en el esquema o, midiendo con un termómetro de lectura instantánea, hasta que la temperatura interna de los alimentos llegue a los grados deseados. El tiempo de cocción para carne de res y cordero está indicado según la definición en EE.UU. “en su punto,” si no se dice lo contrario. Los asados (roasts), piezas grandes de carne y trozos grandes de chuletas hay que dejarlos reposar durante 5 a 10 minutos antes de cortarlos. La temperatura interna de la carne aumentará de 5° a 10° F durante este tiempo.

Para recetas y consejos sobre cómo asar a la parrilla, visite www.weber.com®.

Carne de Ternera	Grosor/Peso	Tiempo Aproximado de Cocción
bisteces: new york, chuleta de dos lomos, “rib-eye”, churrasco o lomo de cerdo)	1"	**5 a 8 minutos;** marcar con fuego alto directo 4 a 6 minutos ase 1 a 2 minutos fuego alto indirecto
	1½"	**10 a 14 minutos;** marcar con fuego alto directo 6 a 8 minutos ase 4 a 6 minutos fuego alto indirecto
	2"	**14 a 18 minutos;** marcar con fuego alto directo 6 a 8 minutos ase 8 a 10 minutos fuego alto indirecto
falda	1½ libras a 2 libras; ¾"	**8 a 10 minutos** con fuego alto directo
hamburguesas	¾"	**8 a 10 minutos** con fuego alto directo

Cerdo	Grosor/Peso	Tiempo Aproximado de Cocción
chuletas (lomo, costillas)	¾"	**6 a 8 minutos** con fuego alto directo
	1"	**8 a 10 minutos** con fuego medio directo
costillas de cerdo, de lomo	1½ a 2 libras	**3 a 4 horas** con fuego bajo indirecto
costillas de cerdo, con poca carne	2½ a 3½ libras	**3 a 4 horas** con fuego bajo indirecto
costillas de cerdo, estilo campestre, con hueso	3 a 4 libras	**1½ a 2 horas** con fuego medio indirecto







GUÍA PARA ASAR

Aves	Grosor/Peso	Tiempo Aproximado de Cocción
pechugas de pollo, sin hueso, sin piel	6 a 8 onzas	**8 a 12 minutos** con fuego medio directo
muslos de pollo, sin hueso, sin piel	4 onzas	**8 a 10 minutos** con fuego alto directo
pollo en trozos, con hueso, pechugas	10 a 12 onzas	**30 a 40 minutos** con fuego medio indirecto
pollo en trozos, con hueso, muslos y piernas		**30 a 40 minutos** con fuego medio indirecto
pollo en trozos, con hueso, alas	2 a 3 onzas	**18 a 20 minutos** con fuego medio directo
pollo, entero	3½ a 4½ libras	**1 a 1½ horas** con fuego medio indirecto
gallinitas de caza	1½ a 2 libras	**50 a 60 minutos** con fuego alto indirecto
pavo, entero, sin relleno	10 a 12 libras	**2½ a 3½ horas** con fuego bajo indirecto
	13 a 15 libras	**3½ a 4½ horas** con fuego bajo indirecto

Pescado	Grosor/Peso	Tiempo Aproximado de Cocción
pescado, filete o rodajas	¼ a ½"	**3 a 5 minutos** con fuego alto directo
	1 a 1¼"	**10 a 12 minutos** con fuego alto directo
pescado, entero	1 libra	**15 a 20 minutos** con fuego medio indirecto
	3 libras	**30 a 45 minutos** con fuego medio indirecto
Nota: Norma general para cocinar pescado en el asador: 4-5 minutos por cada ½" de grosor; 8-10 minutos por cada 1" de grosor		

Verduras	Tiempo Aproximado de Cocción
espárragos	**4 a 6 minutos** con fuego medio directo
elotes (maíz), con hojas/sin hojas	**25 a 30 minutos** con fuego medio directo, con hojas/**10 a 15 minutos** con fuego medio directo, sin hojas
hongos, “shiitake” o champiñón	**8 a 10 minutos** con fuego medio directo, shiitake/**10 a 15 minutos** con fuego medio directo, champiñón
cebolla, mitad/½" rodajas	**35 a 40 minutos** con fuego medio indirecto/**8 a 12 minutos** con fuego medio directo
papas, enteras/½" rodajas	**45 a 60 minutos** con fuego medio indirecto/**14 a 16 minutos** con fuego medio directo







MEMO












WWW.WEBER.COM®

54777 073012

